

Gorgona 2024



Gorgona 2024

Costa Toscana IGT

"L'arcipelago toscano è un paradiso terrestre di cui Gorgona è la perla d'Afrodite più selvaggia e luminescente. Dietro la sua scontrosità apparente, l'indicibile seduzione di profumi e silenzi, ed una natura che commuove per la sua forza, per la sua pubertà eterna.... E intorno, acqua e sale, a riflettere i messaggi del cielo, a stringere i lacci alle vele." (A. Bocelli - 2014)

Il progetto Gorgona nasce ad agosto 2012 grazie alla collaborazione tra Frescobaldi e Gorgona, unica isola-penitenziario in Europa. Qui i detenuti trascorrono l'ultimo periodo di pena, lavorando a contatto con la natura per sviluppare professionalità che facilitino il reinserimento nella realtà lavorativa e sociale. Intorno ad un piccolo vigneto, nel cuore di un anfiteatro da cui si domina il mare, inizia il progetto il cui obiettivo è permettere ai detenuti di fare un'esperienza concreta e attiva nel campo della viticoltura, con la collaborazione e la supervisione degli agronomi ed enologi Frescobaldi. Oggi il vigneto ha un'estensione di due ettari, di cui uno iniziale ed un secondo impiantato nel 2015. Da questo vigneto di Vermentino e Ansonica nasce Gorgona, frutto dell'unicità del luogo, del lavoro dell'uomo e simbolo di speranza e libertà. L'etichetta di Gorgona vuole essere "l'edizione straordinaria" dell'isola, raccontandone ogni anno un aspetto differente. Con Gorgona 2024 abbiamo voluto parlare delle 50 specie di farfalle che qui hanno trovato il loro habitat ideale e del sovescio che aiuta a mantenere l'equilibrio in maniera naturale, arricchendo il suolo e attirando insetti impollinatori. Gorgona nasce su un terreno ferroso, si tratta di un piccolo vigneto di due ettari, meravigliosamente esposto ad est e protetto dai venti. Un vigneto piantato nel 1999, e successivamente nel 2015 e 2018, dove le varietà Vermentino e Ansonica sono da sempre le protagoniste indiscusse di questo straordinario vino. Gorgona racchiude in sé tutta l'essenza dell'isola.



Andamento climatico

La stagione autunnale sull'isola Gorgona ha registrato abbondanti piogge che sono cominciate intorno alla metà di ottobre e si sono protratte fino a tutto il mese di novembre. Le precipitazioni sono continuate anche nella prima metà di dicembre, mese con temperature leggermente più alte rispetto alle medie stagionali. L'inverno 2024 verrà ricordato infatti come uno dei più caldi degli ultimi anni, con temperature medie di 12 – 15 °C e rare giornate fredde. I fenomeni piovosi non hanno interessato gennaio, ma sono ripresi a febbraio, mese che ha registrato numerose giornate di pioggia. Nella seconda metà di marzo è cominciato il germogliamento del Vermentino, avvenuto intorno al 20 marzo, e a seguire quello dell'Ansonica, varietà più tardiva. Anche l'inizio di aprile ha registrato abbondanti precipitazioni, mentre la seconda metà del mese ha registrato un abbassamento delle temperature che ha rallentato lo sviluppo della vite. Giugno, caratterizzato da giornate fresche e con temperature leggermente al di sotto delle medie stagionali, ha fatto da preludio ai mesi luglio e agosto contraddistinti da temperature sostenute, ma sempre mitigate dalla presenza del mare, e da rare piogge. La raccolta delle uve è cominciata nella seconda settimana di settembre col Vermentino, mentre la raccolta delle uve di Ansonica è iniziata a partire dalla seconda settimana di ottobre. In conclusione, la 2024 è stata una vendemmia più tardiva se paragonata a quelle passate, anche grazie all'abbassamento delle temperature verificatosi nel mese di settembre, che ha permesso una maturazione lenta e progressiva delle uve.

Note degustative

Gorgona 2024 si distingue per un bellissimo colore giallo paglierino brillante ed intenso. Il bouquet complesso ed elegante al contempo è un connubio di note floreali, fruttate e di note mediterranee. L'incipit ricorda la ginestra ed il caprifoglio, questi sentori si accompagnano a quelli di frutta esotica matura e a quelli agrumati che ricordano il bergamotto ed il cedro. Prosegue su sensazioni di rosmarino, salvia, elicriso. Il finale olfattivo è dominato da note iodate. Al palato ha una bellissima sapidità ed una splendida freschezza. Notevoli la persistenza e la rispondenza gusto-olfattiva. Lungo sul finale.